Zapečená vepřová panenka v listovém těstě

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
2 vepřové panenky
4 plátky sýra baleného
4 plátky šunky
balíček listového těsta
podravka
2 vejce
houby (žampiony)

Postup

Postup přípravy: Panenky omyjeme a nakrojíme na půl. Podusíme houby do měkka a zahustíme jedním vajíčkem. Rozválíme listové těsto na velký plát na těsto položíme 2 plátky sýra, na sýr položíme napůl rozkrojenou a okořeněnou panenku, na panenku rozložíme houby a vše přikryjeme plátkem šunky. Nakonec zavineme a potřeme vajíčkem. Dáme péct do trouby na 45 minut.
Podáváme s brambory.